

HORARIOS DEL PROGRAMA DE GASTRONOMÍA 2026-1

CURSOS OBLIGATORIOS

Nivel	Clave	Nombre del Curso	Créd.	TipoHor.	Hor.	Modalidad	Vacantes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Docentes
1	1GTM03	Técnicas culinarias 1* Reemplaza a GTM110 Técnicas culinarias básicas 1	4.0	Teoría y práctica	211	Presencial	16				11:00-12:00	08:00-14:00		Ibarra,H. y Asurza, K.
1	1GTM01	Introducción a la gastronomía Reemplaza a GTM111 Introducción a las experiencias culinarias	3.0	Teoría	111	Presencial	50				08:00-11:00			Becerra,K.
1	1GTM74	Descubrimiento del producto* Reemplaza a GTM112 Descubrimiento del producto	3.0	Teoría y práctica	111	Presencial	50		08:00-10:00 (teoría) 10:00-14:00 (práctica quincenal)					Gomez,E.
1	1GTM07	Cadenas productivas 1* Reemplaza a GTM113 Cadenas productivas y medio ambiente 1	3.0	Teoría y práctica	311	Presencial	40					15:00-19:00		Verde,R.
1	1MAT53	Matemáticas aplicadas a la hospitalidad Reemplaza a GTM115 Matemáticas aplicadas a la Gastronomía	4.0	Teoría y práctica	101	Presencial	60	10:00-13:00 (teoría)				08:00-10:00 (práctica)		Flores,J.
2	1GTM05	Técnicas culinarias 2* Reemplaza a GTM116 Técnicas culinarias básicas 2	4.0	Teoría y práctica	311	Presencial	12	08:00-09:00 (teoría) 09:00-15:00						Vargas,M. Reyes,D.
2	1GTM05	Técnicas culinarias 2* Reemplaza a GTM116 Técnicas culinarias básicas 2	4.0	Teoría y práctica	312	Presencial	12	08:00-09:00 (teoría)	08:00-14:00 (práctica)					Repetto,C.
2	1GTM05	Técnicas culinarias 2* Reemplaza a GTM116 Técnicas culinarias básicas 2	4.0	Teoría y práctica	313	Presencial	12	08:00-09:00 (teoría)	08:00-14:00 (práctica)					Eulert,A.
2	LIN126	Taller de escritura e interpretación de textos (EEGGLL) Reemplaza a GTM121 Comunicación y argumentación	4.0	Teoría	161	Presencial	25	08:00-10:00		08:00-10:00				Salinas, C.
2	LIN126	Taller de escritura e interpretación de textos (EEGGLL) Reemplaza a GTM121 Comunicación y argumentación	4.0	Teoría	162	Presencial	25	08:00-10:00		08:00-10:00				Mallqui, F.
2	LIN126	Taller de escritura e interpretación de textos (EEGGLL) Reemplaza a GTM121 Comunicación y argumentación	4.0	Teoría	163	Presencial	10	08:00-10:00		08:00-10:00				Rondinel, S.
2	1GTM02	Principios de seguridad, sanidad y calidad en el trabajo Reemplaza a GTM117 Procesos y sistemas culinarios	3.0	Teoría y práctica	111	Presencial	16	15:00-20:00						Toledo,M. Candiotti,G.
2	1GTM02	Principios de seguridad, sanidad y calidad en el trabajo Reemplaza a GTM117 Procesos y sistemas culinarios	3.0	Teoría y práctica	112	Presencial	16			11:00-16:00				Toledo,M. Vargas,M.
3	1GTM14	Cocina y cultura gastronómica peruana 1* Reemplaza a GTM122 Cocina Peruana 1	4.0	Teoría y práctica	511	Presencial	16		15:00-21:00 (práctica)		15:00-16:00 (teoría)			Gomez,E. Repetto,C.
3	1GTM13	Nutrición, salud y bienestar Reemplaza a GTM127 Nutrición, salud y bienestar	3.0	Teoría	511	Presencial	45			08:00-11:00				Becerra,K.
4	1GTM24	Sumillería* Reemplaza a GTM129 Sumillería	3.0	Teoría y práctica	911	Presencial	25		16:00-20:00					Joy Way,R.
4	2HSP06	Servicio aplicado a la hospitalidad Reemplaza a GTM130 Cultura del servicio	3.0	Teoría y práctica	511	Presencial	24			13:00-17:00				Crespo,G.
4	1PSI64	Psicología aplicada a la hospitalidad Reemplaza a GTM133 Psicología y actores de la cadena gastronómica	3.0	Teoría	301	Presencial	30			15:00-18:00				Yamamoto,J.
4	1PSI64	Psicología aplicada a la hospitalidad Reemplaza a GTM133 Psicología y actores de la cadena gastronómica	3.0	Teoría	302	Presencial	30	11:00-14:00						Maravi,I.

5	1GTM10	Panadería Reemplaza a GTM136 Panadería	4.0	Teoría y práctica	311	Presencial	16	09:00-16:00						Uribe,B.
5	1GTM10	Panadería Reemplaza a GTM136 Panadería	4.0	Teoría y práctica	312	Presencial	16		09:00-16:00					Uribe,B.
5	1HSP41	Ética Reemplaza a GTM139 Ética	3.0	Teoría	501	Presencial	45	18:00-21:00						Merino,F.
6	2HSP07	Gestión de personas* Reemplaza a GTM142 Gestión de personas	3.0	Teoría	501	Presencial	30				09:00-12:00			Cordova,M.

* La diferencia de créditos deberá ser cubierta con electivos

CURSOS QUE PODRÍAN SER RECONOCIDOS COMO ACTIVIDADES ACADÉMICAS (HASTA 3 CRÉDITOS)

Clave	Nombre del Curso	Créd.	TipoHor.	Hor.	Modalidad	Vacantes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Docentes
1GTM12	Antropología de la alimentación	3.0	Práctica	311	Presencial	45				15:00-18:00			Rengifo,G.
2HSP01	Formación para la empleabilidad 1	1.0	Práctica	101	Presencial	25		15:00-17:00					Carassa,M.
2HSP01	Formación para la empleabilidad 1	1.0	Práctica	102	Presencial	25		17:00-19:00					Carassa,M.
2HSP03	Formación para la empleabilidad 2 (Requisito: Formación para la empleabilidad 1)	1.0	Práctica	301	Presencial	25		09:00-11:00					Zafra,A.
2HSP03	Formación para la empleabilidad 2 (Requisito: Formación para la empleabilidad 1)	1.0	Práctica	302	Presencial	25				08:00-10:00			Zafra,A.
2HSP03	Formación para la empleabilidad 2 (Requisito: Formación para la empleabilidad 1)	1.0	Práctica	303	Presencial	25				10:00-12:00			Zafra,A.
2HSP04	Formación para la empleabilidad 3 (Requisito: Formación para la empleabilidad 2)	1.0	Teoría	501	Presencial	25					14:00-16:00		Ballon,M.
2HSP08	Formación para la empleabilidad 4 (Requisito: Formación para la empleabilidad 3)	1.0	Teoría y práctica	1001	Presencial	20					12:00-14:00		Ballon,M.
2HSP05	Métodos cuantitativos de investigación (Requisito: Estadística aplicada a la hospitalidad)	4.0	Práctica	501	Presencial	25				16:00-18:00 (teoría)	17:00-19:00 (práctica)		Azula,J. / Rodríguez,A.
1MAT54	Estadística aplicada a la hospitalidad (Requisito: Matemáticas aplicadas a la Gastronomía)	4.0	Teoría y práctica	301	Presencial	35	17:00-20:00 (teoría)			18:00-20:00 (práctica)			Osorio,A.
1MAT54	Estadística aplicada a la hospitalidad (Requisito: Matemáticas aplicadas a la Gastronomía)	4.0	Teoría y práctica	302	Presencial	35		17:00-20:00 (teoría)			19:00-21:00 (práctica)		Osorio,A.
1GTM29	Técnicas culinarias avanzadas: pescados y mariscos (Requisito: Técnicas culinarias 2)	3.0	Teoría	711	Presencial	16	14:00-19:00						Vasquez, A.
1GTM33	Chocolatería	3.0	Teoría	712	Presencial	18					08:00-13:00		Ibarra,H.
1GTM20	Tecnología de alimentos aplicada a la Gastronomía (Requisito: Nutrición, salud y bienestar)	3.0	Teoría	811	Presencial	20		14:00-16:00 (teoría)	14:00-18:00 (práctica quincenal)				Alvarez,E.
1HSP70	Un mirada interdisciplinaria de la alimentación: tejido social, cultura y hospitalidad (Seminario internacional en hotelería y turismo 3)	1.0	Teoría	701	Virtual	25	09:00-12:00 (16/03/2026)	09:00-12:00 (17/03/2026)		09:00-12:00 (19/03/2026)	09:00-12:00 (20/03/2026)		Matta, R.
1ARQ07	Prehistoria y civilizaciones del Perú	4.0	Teoría	202	Presencial	10		14:00-16:00	10:00-12:00				Lund,M.
1HIS19	Historia del Perú antiguo y colonial	4.0	Teoría	201	Presencial	5		14:00-16:00				10:00-12:00	Flores,J.
1HIS19	Historia del Perú antiguo y colonial	4.0	Teoría	202	Presencial	5		14:00-16:00				10:00-12:00	Pardo Figueroa,C.
1HIS20	Historia del Perú republicano	4.0	Teoría	202	Presencial	5	13:00-15:00		13:00-15:00				Holguín, V.
1HIS22	Historia del Perú: presente y memoria	4.0	Teoría	205	Presencial	5	18:00-20:00		18:00-20:00				Núñez,J.
1HIS22	Historia del Perú: presente y memoria	4.0	Teoría	207	Presencial	10	14:00-16:00		14:00-16:00				Torres,V.
CDR101	Desarrollo humano y sentido de la vida	4.0	Teoría	203	Presencial	5	18:00-20:00		18:00-20:00				Astudillo, D.
TEO104	Fe y cultura actual	4.0	Teoría	201	Presencial	5			18:00-20:00		18:00-20:00		Gherzi,C.
TEO106	Antropología bíblica	4.0	Teoría	201	Presencial	5	15:00-17:00		15:00-17:00				Príncipe,B.
TEO109	Creer en Jesucristo hoy	4.0	Teoría	206	Presencial	5		14:00-16:00	14:00-16:00				Iberico,R.
TEO109	Creer en Jesucristo hoy	4.0	Teoría	207	Presencial	5		14:00-16:00		15:00-17:00			Castro,J.